



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pasta i hjemmelaget tomatsaus med sprø gremolata og hvitløksmarinerte reker

## Pasta

200 g linguine

## Sprø gremolata

1 bunt bladpersille

½ stk sitron

½ stk hvitløksfedd

1 pakke panko

1 ss smør <sup>B</sup>

## Hvitløksmarinerte reker

200 g håndpillede reker

½ stk hvitløksfedd

½ stk sitron

1 ss olivenolje <sup>B</sup>

## Tomatsaus

1 stk sjalottløk

250 g cherrytomater

50 g spinat

2 dl vann <sup>B</sup>

½ ts sukker <sup>B</sup>

1 ss smør <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. **Sprø gremolata:** Skyll persillen og sitronen. Finhakk persillen og finriv skallet (kun det gule) på sitronen. Skrell og finhakk hele hvitløksfeddet. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek panko i 2–3 minutter til den blir gyllen. Skru av varmen, og vend inn persillen, sitronskallet og halvparten av den finhakkede hvitløken.

3. **Hvitløksmarinerte reker:** Hell laken av rekene og ha dem i en skål sammen med 1 ss olivenolje, resten av den finhakkede hvitløken, litt saft fra sitronen og litt salt og pepper.

4. **Tomatsaus:** Skrell og finhakk løken, og skyll tomatene og spinaten. Del tomatene i to. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olivenolje. Stek løken i omtrent 2 minutter. Ha i tomatene og 1 ss smør, og stek videre i 2 minutter. Ha i 2 dl vann og ½ ts sukker, og la det småkoke i 5 minutter. Knus tomatene lett med en gaffel, og vend inn spinaten mot slutten av koketiden. Smak til med salt og pepper.

5. Vend den kokte pastaen sammen med tomatsausen, og topp med de marinerte rekene og gremolatastrøselet.